

# O b s a h.

---

## Poljovky masyté.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Poljovka černá pro 12 osob . . . . .	1	17. Duffená poljovka pro 12 osob . . . . .	7
2. Poljovka bílá pro 6 osob . . . . .	—	18. Strjčánky pod poljovku . . . . .	8
3. Poljovka žlutá z rosolem pro 8 neb 12 osob . . . . .	—	19. Poljovka chlebová . . . . .	9
4. Poljovka tlučená pro 8 y 12 osob . . . . .	2	20. Michaná chlebová poljovka . . . . .	1
5. Poljovka gaterná pro 8 osob . . . . .	—	21. Poljovka hnědá (brunatá) s bažantem nyméně pro 12 osob . . . . .	—
6. Poljovka s mozečkem pro 8 osob . . . . .	3	22. Michaná poljovka s hřibkami pro 12 osob . . . . .	1
7. Poljovka chlebová s wegny pro 8 y 12 os. . . . .	—	23. Mozečková poljovka pro 8 y 12 osob . . . . .	12
8. Poljovka s gaternými knedličky pro 8 osob, gater půl libry, tuhu 4 loty . . . . .	—	24. Za samá poljovka s nadjvanými žemličkami . . . . .	—
9. Poljovka s kapaunjmi knedličky pro 8 osob . . . . .	4	25. Poljovka z haubiček pro 6 osob . . . . .	13
10. Poljovka se switkem žemlowým pro 6 y 8 osob . . . . .	—	26. Smažený hráseček do poljovky pro 8 osob . . . . .	—
11. Poljovka s krapličkami pro 6 y 8 osob . . . . .	5	27. Zelená poljovka z garnich bylinek (Kräutersuppe) . . . . .	14
12. Poljovka michaná ze zelených věch pro 12 osob . . . . .	—	28. Poljovka ze zemčat . . . . .	15
13. Gerstl z krup . . . . .	6	29. Knedličky z hovězího tuhu do poljovky . . . . .	—
14. Gerstl žemlowý pro 8 osob . . . . .	—	30. Knedličky ze slaniny do poljovky (Specknödeln) pro 8 osob . . . . .	16
15. Gerstl žloutkový . . . . .	7	31. Knedličky z plíceť gehněčich do poljovky . . . . .	—
16. Gerstl krupičný . . . . .	—	32. Smažená michaninka do poljovky . . . . .	17

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
33. Kapounj neb šepičj kne- dličky do poljwky . . . . .	17	43. Giná misseninka do po- ljwky . . . . .	23
34. Krupičné knedličky do poljwky . . . . .	18	44. Misseninka to žluté po- ljwky . . . . .	—
35. Dobrá tlučená poljwka	—	45. Giná misseninka opět do žluté poljwky . . . . .	24
36. Knedličky do poljwky z kuřecých gatýrek . . . . .	19	46. Gestě gedna misseninka	25
37. Knedličky mįchané do poljwky . . . . .	20	47. Misseninka makronková	—
38. Giné mįchané knedličky pro 8 osob . . . . .	—	48. Wařená buchta z we- přowého masa do po- ljwky . . . . .	—
39. Mįchané knedličky s račjmi ocásky . . . . .	—	49. Zawařená žemlička do poljwky . . . . .	26
40. Wařená buchta (Bus- ding) do poljwky . . . . .	21	50. Rosol poljwkový, kte- rý se zymního času na cestě použití může, a wždy w domě dobrý a obzvláštne pať pro nemocné užitečný gest	27
41. Giná wařená buchta do poljwky . . . . .	—		
42. Misseninka do žluté po- ljwky . . . . .	22		

### Přj daweť ro žličných wěcų do poljwky.

1. Swjtecų z wepřowé pečeně . . . . .	29	4. Swjtecų krupičné . . . . .	30
2. Swjtecų z pečených ku- řat neb kapounů . . . . .	30	5. Regžowé knedličky . . . . .	31
3. Swjtecų žemčátkowé . . . . .	—	6. Swjtecų kapustowé . . . . .	—
		7. Swjtecų mozečkowé . . . . .	—

### Po gednánj o howěžým mase.

1. Dbyčegné howěžý maso	32	8. Na rostti pečené howěžý maso (Rostbraten) . . . . .	36
2. Duffené howěžý maso	—	9. Zať nazwaný (Kulasch- fleisch) . . . . .	37
3. Zať nazwaná swjčková pečeně (Lungenbraten)	33	10. Howěžý maso se zázwo- rem . . . . .	—
4. Swjčková pečeně na giný způsob . . . . .	—	11. Karbanátky ze swjčko- wé pečeně . . . . .	38
5. Swjčková pečeně ges- stě na giný způsob . . . . .	34	12. Howěžý řjzky se zem- čaty . . . . .	—
6. Swjčková neb howěžý giná pečeně . . . . .	—	13. Howěžý řjzky se sarde- lemí . . . . .	39
7. Řjzky ze swjčkowé pe- čeně . . . . .	35		

### Dmáčky ř howěžým u masu.

1. Dmáčka cibulkowá . . . . .	39	3. Dmáčka okurková . . . . .	40
2. Dmáčka polská . . . . .	40	4. Dmáčka sardelowá . . . . .	—

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
51. Nářyp z kaprového mléčj . . . . .	255	56. Meruňková pěna . . . . .	257
52. Žemličkové gjblo s rumem . . . . .	—	57. Piřkoty se zavařenin: řau . . . . .	—
53. Hrachové limanečky . . . . .	256	58. Nářyp gabřkový s piřkotami . . . . .	258
54. Krupičné řnedličky w řrému . . . . .	—	59. Pořtnj topynky . . . . .	—
55. Řeřže s gabřkami . . . . .	257	60. Pečený řrém . . . . .	259

### Seřtě něřterá pořtnj gjbla.

1. Karbanátky a řlobářky z řapra . . . . .	260	12. W páře wařená buchta se řřató . . . . .	265
2. Rařu z rybn . . . . .	261	13. Krapličky s mlíčjm řa: promým . . . . .	—
3. Šwjteř ze suchých hub . . . . .	—	14. Šlenřky řemčatové . . . . .	266
4. Račj řobličky . . . . .	262	15. Žemčatové řnedle . . . . .	—
5. Wandličky rařové . . . . .	—	16. Řité řřtruble s rařu . . . . .	267
6. Wandličky rařové z řrupice . . . . .	263	17. Malé řřené řnedličky s račjmi ocářky . . . . .	—
7. Wařený řwjteř ze řřti: řy (Šiterle) . . . . .	—	18. Nářyp ze řřató . . . . .	268
8. Řobličky ze řemčat . . . . .	—	19. Wařená buchta se řřas nečkem, (Häring) . . . . .	—
9. Žemčata s řřjřkami . . . . .	264	20. Šmarořové řoblihy . . . . .	269
10. Buding, (ze řřpenátu wařená buchta) . . . . .	—	21. Wařená buchta z řeřže . . . . .	—
11. Šsmorn s wanylowau řmetanau . . . . .	265	22. Šiný buding z řeřže . . . . .	270
		23. Žemlowý buding . . . . .	—

### Dorty, ředliny (řošoliny) a rozličné drobňuřky.

1. Dort piřkotový . . . . .	271	14. Šytronový řed neb řauč: řy . . . . .	276
2. Dort řokoládový . . . . .	272	15. Šiné řaučky z mandřj . . . . .	277
3. Dort mramořřromaný . . . . .	—	16. Řrečičky z piřřaců . . . . .	—
4. Dort mářlowý neb řiřř: řowý . . . . .	—	17. Šněbě (brunaté) man: řlowé obřaučky . . . . .	—
5. Dort mářlowý na řiřř: řný řřřřob . . . . .	273	18. Šmařené mandře . . . . .	278
6. Dort řybjřowý . . . . .	—	19. Mandřové řubinky . . . . .	—
7. Dort řulcowaný . . . . .	—	20. Mandřové řuchary (cwř: řbař) . . . . .	—
8. Dort mandřový . . . . .	274	21. Šukřowané mandře . . . . .	279
9. Dort z nudřj . . . . .	275	22. Šedřina (řošol) cukřo: řwá . . . . .	—
10. Dort z řořenj . . . . .	—	23. Šedřina! z wifřnj . . . . .	280
11. Řrečičky anýřowé . . . . .	—	24. Merunky w ředřině . . . . .	—
12. Miřhané řobličky . . . . .	276		
13. Šytronové řromádky . . . . .	—		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
25. Missenšká gabika w se- blině . . . . .	280	54. Zmrzlina z citronů . . . . .	292
26. Sedlina pomerančová . . . . .	281	55. Zmrzlina z wissnj . . . . .	—
27. Sedlina z kořenj . . . . .	282	56. Zmrzlina z púnče . . . . .	293
28. Salát mjchaný . . . . .	—	57. Kterak se led pripravo- wat a zmrzlina dě- lat má . . . . .	—
29. Sladký mjchaný salát . . . . .	283	58. Kterak se cukr musý či- stit, a k rozličným wě- cem pripravit . . . . .	294
30. Salát z missenškých ga- bleš . . . . .	—	59. Cukr bílý na okrášlenj dortů . . . . .	295
31. Salát z brussek . . . . .	—	60. Cukr wffeligašých ba- rew . . . . .	—
32. Salát řeřichový . . . . .	284	61. Račj máslo . . . . .	—
33. Salát wlašský . . . . .	—	62. Šatů ze slimowice . . . . .	296
34. Salát celerový . . . . .	—	63. Studené šatů s arákem . . . . .	—
35. Salát zelný . . . . .	285	64. Třená buchta bez sme- tany . . . . .	297
36. Salát šwestkový . . . . .	—	65. Gať se hrubý cukr při- prawowat a barwit má . . . . .	—
37. Šatů . . . . .	—	66. Gať se cukr čistit a gaťo w štáwu při- prawit má . . . . .	298
38. Čokoláda . . . . .	286	67. Mandlowé hubinky . . . . .	299
39. Káva (kafé) . . . . .	—	68. Zagje neb had z cukru . . . . .	300
40. Cytronová woda (Li- monada) . . . . .	287	69. Dortičky žlutkové . . . . .	—
41. Mandlowé mléko . . . . .	—	70. Zawařeninka merun- ková . . . . .	301
42. Púnč . . . . .	288	71. Rybjz do octa nakládá- t . . . . .	—
43. Rybjzová štáwa . . . . .	—	72. Gabiková zawařeninka . . . . .	—
44. Rybjzová zawařeninka . . . . .	—	73. Šjpková zawařeninka . . . . .	302
45. Malinová zawařenin- ka nebo štáwa . . . . .	289	74. Celtičky s kořenjm . . . . .	303
46. Třesňová štáwa . . . . .	—		
47. Wissně zawařené . . . . .	—		
48. Wissně do octa nakládá- t . . . . .	290		
49. Merunký w cukru na- kládané . . . . .	—		
50. Rytičky šjpkové . . . . .	291		
51. Zmrzlina čokoládová . . . . .	—		
52. Zmrzlina z gahod . . . . .	—		
53. Zmrzlina z wanylie . . . . .	292		

**P ř i d a w e k n ě k t e r ý c h u ž i t e č n ý c h w ě c ý .**

- |   |   |
|---|---|
| <p>1. D nádobj a kuchynšském nářadj, kterak se wždy držet má, aby čisté zůstalo . . . . .</p> <p>2. Když se smetana připálj . . . . .</p> <p>3. D másle, gať se naklá-<br/>dat, a kterak se přewá-<br/>řet a solit má . . . . .</p> | <p>4. Kterak wegce ukládat,<br/>aby se nepokazly . . . . .</p> <p>5. Wegce neb gabika zmr-<br/>zlé zase napravit . . . . .</p> <p>6. Když se kuchařka spá-<br/>lj neb opaři . . . . .</p> <p>7. Když se kuchařka uhodj<br/>nebo uskřjpane . . . . .</p> |
|---|---|

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
8. Když se kuchařka řízne, sečne, a něgať ranj .	308	14. Gať se maso kuzenj nas kládá . . . . .	313
9. Gaternice, klobásky, gelita a mozečkové gelitka . . . . .	310	15. Kenžová mauka a krupice gať se dělat musj .	—
10. Gaternice . . . . .	—	16. Mauka gečná . . . . .	314
11. Gelita . . . . .	311	17. Hauby gať se sussiť magj .	—
12. Klobásky . . . . .	312	18. Gať zelenj hráseť na zymu zachowat . . . . .	316
13. Klobásky mozečkové . . . . .	—	19. Gelitka z husj krmě . . . . .	—

### Gesťtě některé potřebné příprawy.

#### Rozličné misšeninky.

1. Misšeninka s majoránau . . . . .	316	3. Misšeninka ze šalwěge . . . . .	317
2. Na ginj způsob . . . . .	317	4. Misšeninka z dymjánu . . . . .	—
		5. Misšeninka s hřibky . . . . .	—

#### Másto rozličné.

1. Másto žlutě . . . . .	318	4. Másto sardelové . . . . .	319
2. Másto zeleně . . . . .	—	5. Másto čokoládové . . . . .	—
3. Másto s bylinkami . . . . .	—		

### P o n a u č e n í,

Kterak gibla při menšich y wětšich tabulich po sobě giti, a se dáwati magj.

Příklad 1. — 2. — 3. — . . . . .	321	Příklad velké tabule . . . . .	322
Příklad čtvrtj . . . . .	322		

Nynj gesťtě několik příkladů, gať se w postnj dny tabule zřjdit má.

Příklad první . . . . .	324	Porádek, gať se pamlsky na stul stawět magj . . . . .	327
Příklad druhj . . . . .	—	Porádek, gať se při velkych tabulich pečeně stawěti magj . . . . .	328
Příklad třetj . . . . .	—	Porádek, gať se při velkych tabulich pamlsky stawěti magj . . . . .	329
Příklad čtvrtj . . . . .	—		
Příklad pátj bez rnb . . . . .	325		
Porádek, gať se pečeně na stul stawět magj . . . . .	326		

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
5. Omáčka koprová . . .	40	13. Červená řepa . . .	42
6. Řeň smetanový . . .	—	14. Okurek nakládání . . .	43
7. Řeň polivkový . . .	41	15. Okurky gař na zymu nakládat . . . . .	43
8. Řeň kyselý . . . . .	—	16. Ryžce k hovězímu ma- su nakládat . . . . .	44
9. Studená kyselá omáčka	—	17. Omáčka studená . . . . .	45
10. Omáčka z Korbekrautu	—	18. Činá studená omáčka	46
11. Omáčka sardelová bez octa . . . . .	42	19. Studená omáčka ku zvěřině . . . . .	—
12. Omáčka s kyselou smes- tanou . . . . .	—		

Zelené věci.

1. Kadeřník (Braunkohl) s klobásou . . . . .	47	18. Fassirovaná kapusta na giný způsob pro 8 osob . . . . .	50
2. Bazant se sladkým ze- lím . . . . .	—	19. Karfiol ve fassí zase pro 8 osob . . . . .	53
3. Nadjwané brukwé (kel- rudy) . . . . .	—	20. Michaninka ze zelených věcí pro 8 y 12 osob	58
4. Zelený hrášek se sma- ženými kuřaty . . . . .	48	21. Fassirovaná kapusta s reňží . . . . .	59
5. Nadjwaná kapusta . . . . .	—	22. Nadjwaná neb fassiro- vaná kapusta na gi- ný způsob . . . . .	60
6. Špenát se smaženými zemličkami . . . . .	49	23. Karfiol omastěný . . . . .	61
7. Mrkvička se smaženým wemenem . . . . .	—	24. Fassirované sladké zelí	—
8. Karfiol s kuřátkami . . . . .	50	25. Kyselé zelí pečené . . . . .	62
9. Brukwé (kelrudy) s ge- hněčím masem . . . . .	—	26. Měsíčné řetkvičky . . . . .	63
10. Kapusta s fassirovanými mi karbanátky . . . . .	—	27. Bílá řepa, tak nazwa- ná wodňatka . . . . .	64
11. Hromový kořen (Spar- gl) . . . . .	51	28. Nadjwané okurky . . . . .	66
12. Kyselé zelí s wepřowau pečínkou . . . . .	—	29. Michaninka zelená . . . . .	67
13. Zelené boby (fazole) s gehněčím masem . . . . .	52	30. Činá michaninka . . . . .	—
14. Řepa s wepřowým ma- sem . . . . .	—	31. Špargle místo zeleného hrášku . . . . .	69
15. Kapusta s uzeným gazh- kem w páře wařená . . . . .	53	32. Zelený hrášek s mrk- vičkou . . . . .	70
16. Karfiol w krému pro 8 osob . . . . .	54	33. Kapusta s' reňží w pá- ře wařená . . . . .	71
17. Kapusta s fassím pro 8 osob . . . . .	—	34. Kapustové karbanátky neb klobásky . . . . .	72
		35. Michané karbanátky s kapustou . . . . .	73

## Obsah

### Zabělaná jídla.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Kuřátka s knedličkami	74	30. Seřáninka z telečích pečeně	87
2. Kuřátka se hříbkem	—	31. Telečích řízků s vínem	—
3. Kuřátka s celerem	75	32. Telečích řízků s kyselou smetanou	88
4. Kapaun s musflemi	—	33. Telečích řízků se sardeli	—
5. Kapaun s auhořem	—	34. Klobásky neb karbanát- ky ze studené pečeně	89
6. Kuřátka se žampiony	76	35. Telečích kenta s celero- wau omáčkou	—
7. Kuřátka s ragšými gablky	—	36. Telečích kenta se sme- tanou	90
8. Kuřátka s regži	—	37. Telečích hrudí pečené s o- máčkou	91
9. Telečích maso s kmínem	77	38. Hrušky nebo gablka z hovězího masa	—
10. Telečích dušené maso	—	39. Holuby s bílou omáč- kou	92
1. Kapaun s tartoflemi	—	40. Kuřata na turecký způ- sob	—
2. Gehněčj neb škopová kenta s kyselou sme- tanou	78	41. Gassjrowaná kenta z wepřowiny	93
3. Dušená holoubata	—	42. Kuřata s račím kon- sumé	—
4. Gassjrowaná kenta	79	43. Telečích gáttra dušené	94
5. Na rostli upečený ga- zýk s omáčkou	—	44. Telečích plíce	95
6. Gazýk s polskou omáč- kou	80	45. Telečích plíce na giný způsob	96
7. Wepřowá hlawa	—	46. Pečené osrdí	—
8. Kuřátka na spěšný způ- sob	81	47. Telečích okruží s kyslin- kou, (frykasem)	97
9. Kuřátka s dobru žlu- tou omáčkou	—	48. Nebo se smetanou	—
10. Swjčková pečeně s o- máčkou	—	49. Gassjrowaná kuřata neb kapauni	—
1. Telečích hlavička s fry- kasem (kyslinkou)	82	50. Gassjrowaná kachna	99
2. Dršťky	—	51. Kuřátka neb kapaun se šnefkami	100
3. Špaňhelské ptáčky	83	52. Gassjrowaná kenta s bí- lou omáčkou	101
4. Nadjwané žemličky	—	53. Kuřata s kyselou sme- tanou	—
5. Wepřowé maso na pivě	84	54. Telečích hrudjčko se špaň- helskými ptáčky	102
6. Telečích řízků se sarde- lemi	—		
7. Ze studené telečích pečeně malé řízků	86		
8. Telečích řízků se šneko- wau nádjwfkou	—		
9. Telečích řízků se smr- žemi	—		

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
55. Hrubičko nadjvané s rašami . . . . .	103	58. Miffeninka (Ragou) s kuřecými hřebínkami	104
56. Telech kentička . . . . .	—	59. Telech zavínuté řízky . . . . .	106
57. Homěžý gazýk na rožni pečený . . . . .	104		

## Zvěřina.

1. Černá zvěřina . . . . .	107	11. Předek od zagjce na giný způsob . . . . .	113
2. Zadělaná zvěřina . . . . .	108	12. Duffené bažanti neb koroptvé . . . . .	114
3. Divoká kachna . . . . .	—	13. Karbanátky z bažantů neb koroptví . . . . .	115
4. Duffené koroptvé . . . . .	109	14. Sekaninka z bažantů neb koroptví . . . . .	116
5. Malé ptáčky s omáčkou . . . . .	—	15. Studený zagic, bažant, koroptvé, srnčí a gelenj pečeně . . . . .	118
6. Malé ptáčky w županu . . . . .	110	16. Paštičky máslové s koroptvěmi . . . . .	119
7. Drozdy neb kvičaly zas dělávané . . . . .	—		
8. Karbanátky ze zagjce . . . . .	111		
9. Sekaninka ze zagjce . . . . .	112		
10. Předek od zagjce zadělaný na černo . . . . .	—		

## Maučná jídla a nářypy.

1. Nářyp z gableš (Auf-lauf) . . . . .	120	14. Nářyp z kávy (kafé) . . . . .	125
2. Nářyp z homěžého tučku (morču) . . . . .	—	15. Buding s čokoládou . . . . .	—
3. Nářyp spěšný z gableš . . . . .	121	16. Teplé horké, teplé horké . . . . .	126
4. Dobrý nářyp se smaženou žemličkou . . . . .	—	17. Buding . . . . .	—
5. Giné jídlo ze smažené žemličky . . . . .	122	18. Běnec z páleného těsta . . . . .	127
6. Žemličkové nadjvané ljwanečky . . . . .	—	19. Nářyp z renže . . . . .	128
7. Maučné ljwanečky . . . . .	—	20. Nářyp ze strauhaného těsta . . . . .	—
8. Nářyp z tvrdých žlautků . . . . .	123	21. Nářyp z kávaného těsta . . . . .	—
9. Žličky se šunkou . . . . .	—	22. Nářyp s račím máslem . . . . .	129
10. Lité smažené štrudle . . . . .	—	23. Dortové wandličky se štátó . . . . .	130
11. Štrudle tažená s gablky . . . . .	124	24. Kneble se slaninou (špekem) . . . . .	—
12. Nářyp pišťkotový . . . . .	—	25. Žemličkové řízky s homěžým tukem . . . . .	—
13. Nářyp z miffenšých gableš . . . . .	125	26. Žemličkový svitek s pomidli . . . . .	131
		27. Smažené nuble nebo renže . . . . .	—

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
8. Buding s uzeninou . . . . .	132	44. Rehyže se šunkau . . . . .	143
9. Krupičné věnečky s kré- mem . . . . .	—	45. Buding s uzeninou . . . . .	144
10. Nákyk kasstanový . . . . .	133	46. Španělské větry se šťatů . . . . .	—
1. Cytromová pěna . . . . .	—	47. Bjtkové věnečky se šta- tů . . . . .	145
2. Nákyk z kyselé smetany	134	48. Pískoty se šťatů . . . . .	—
3. Šiškový nákyk . . . . .	—	49. Zapálené gjdlo . . . . .	—
4. Krém s cukrovinkami	136	50. Merndon z raků . . . . .	146
5. Nákyk z vařeného cy- tronu . . . . .	137	51. Nákyk z páleného cu- kru . . . . .	147
6. Maučný nákyk s čoko- ládau . . . . .	138	52. Nudle s tvarohem . . . . .	—
7. Nákyk čokoládový pro 12 osob . . . . .	139	53. Nákyk z krup . . . . .	148
8. Čokoládový krém s rey- ži . . . . .	—	54. Cytromové šťatů . . . . .	—
9. Stražatý nákyk pro 12 osob . . . . .	140	55. Mandlový nákyk nabj- vaný . . . . .	149
10. Čokoládový nákyk mo- ravský . . . . .	141	56. Merunkový nákyk w plamenu . . . . .	—
11. Switek mandlový . . . . .	142	57. Gablkowec . . . . .	150
12. Buding žemličkový . . . . .	—	58. Nákyk se smaženými nudlemi . . . . .	—
13. Durecké knedličky pro 6 osob . . . . .	—	59. Umoletky s gablkami . . . . .	151
		60. Malinová pěna . . . . .	152
		61. Rehyže s gelitami . . . . .	—

## Pečité.

1. Hovězí pečeně . . . . .	153	13. Selanj hřbet se smaže- nou žemličkou . . . . .	156
2. Telecí nakládaná kenta	—	14. Kuřátka neb holuby vynlaněné (špikova- né) . . . . .	157
3. Husy a kachny . . . . .	—	15. Škopová kenta na způ- sob zvířiny . . . . .	—
4. Kapoun se sardeli . . . . .	—	16. Telecí kenta se slan- inou . . . . .	158
5. Zagje . . . . .	154	17. Uzený hovězí gazýk . . . . .	—
6. Koroptvé a bažanti . . . . .	—	18. Šunka . . . . .	—
7. Srncí hřbet a kenta . . . . .	—		
8. Pečené sluky (šnepy) . . . . .	155		
9. Pečené kvičky . . . . .	—		
10. Pečený tetřev . . . . .	—		
11. Smažená kuřata . . . . .	156		
12. Pečený špan s nábjw- kau . . . . .	—		

## Sedliny (rosoly, Sulzen.)

1. Sedliny (rosoly) z tele- cích hlaviček a nožiček	159	2. Sedlina z citronů neb pomerančů . . . . .	160
--	-----	---	-----

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
3. Sedlina z kávy (káfé)	160	8. Nadjwaný (fassjromaný) kapaun w roso-	
4. Sedlina z wanylie	161	lu	16
5. Sedlina z čokolády	—	9. Njzky ze studených kus-	
6. Sedlina řeřichová	162	řat neb kapaunů	16
7. Sedlina mjchaná	—		

## Dorty.

1. Černý chlebový dort	166	4. Dobrý skládaný dort	16
2. Dort mandlový bjlý	167	5. Dort pražený	16
3. Dort z mandlj wěncový	—	6. Dort linečý	—

## Koláčky a rozličné pamlsky.

1. Německé koláče	170	24. Mandlové oblaučky na	
2. Bilkové koláče	171	giný způsob	18
3. Koláče žloutkové	—	25. Kunětické precljčky	—
4. Potomé koláče	—	26. Španihelské wětry s	
5. Spěšné rohljčky	172	mandlemi	18
6. Šmrydský chlebjček	—	27. Mandlové kobljčky s	
7. Mandlové trubičky	173	rybnzem	—
8. Čokoládové oplátky	—	28. Řeštké precljčky s a-	
9. Škoricové trubičky	174	nžzem	18
10. Malinké suchary (cwý-		29. Koláčky s kořenjm	—
baš)	—	30. Belifonočnj mazance	—
11. Dobrá buchta	—	31. Dbyčegné precljčky ku	
12. Lehká buchta (Kugel-		kávě	18
lopf)	175	32. Rmjnem sypané rohljč-	
13. Mástlové těsto (Butter-		ky k pivu	—
teig)	—	33. Martinské rohljky (pod-	
14. Pochrautky z hořkých		řomy)	18
mandlj	176	34. Piškoty a mandlový	
15. Zázwor	—	chlebjček. (Mandels-	
16. Masopůstnj kobljky s		brod)	—
bjlymi okolky	—	35. Hořké pochrautky	18
17. Masopůstnj šiffky	177	36. Zázworek	—
18. Boží milosti	—	37. Španihelské wětry se za-	
19. Chleba s máslem	178	wařeninkau	18
20. Mandlové wěnečky	—	38. Wanylové hubinky	—
21. Šukrowané fassjtanj,		39. Čokoládové wěnečky	
pomeranče neb da-		neb hubinky	18
tle	179	40. Merunkové precljčky	—
22. Šukrowá šunka	—	41. Šedové kobliffky	18
23. Mandlové oblaučky	180		

## Obsah.

### Ledv rozličných barew.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Led bílý . . . . .	188	5. Led gahobový . . . . .	189
2. Led žlutý . . . . .	—	6. Led růžový . . . . .	—
3. Led černý . . . . .	189	7. Směna na sladké ro-	
4. Led šošicový . . . . .	—	solí . . . . .	—

### Saláty.

1. Andybie . . . . .	190	7. Smažené švestky . . . . .	192
2. Chmelicek . . . . .	—	8. Gablkové věnečky sma-	
3. Salát sladký . . . . .	—	žené . . . . .	—
4. Salát mýchaný . . . . .	—	9. Mýchaný salát zemčáts-	
5. Salát smažený . . . . .	191	kový . . . . .	—
6. Salát zemčatový se flanečkem . . . . .	—		

### Nádjivky do koláčů, buchticek a koblih.

1. Pomidla ze sliv . . . . .	193	4. Hroznkové pomidla . . . . .	194
2. Mák . . . . .	—	5. Giffka cukrová . . . . .	—
3. Tvaroh . . . . .	194	6. Snjh . . . . .	—

## Pogednání o stravě postní.

### Poljivky.

1. Poljivka z línů na způ- sob homěžů . . . . .	196	11. Poljivka krupičná . . . . .	200
2. Poljivka z kapra gačo z gaternic . . . . .	—	12. Poljivka pivnj . . . . .	201
3. Obvyčegná rybj poljivka	197	13. Poljivka winá . . . . .	—
4. Bílá rybj poljivka . . . . .	—	14. Pivnj poljivka s chle-	
5. Hnědá rybj poljivka s knedličkami . . . . .	—	bem, (tak nazwaná gramatyka) . . . . .	—
6. Raková poljivka . . . . .	198	15. Čerstl žemlový . . . . .	202
7. Poljivka ze žab . . . . .	199	16. Postnj poljivka z rozlič- ných kořinků . . . . .	203
8. Poljivka šparglowá se švjtěm . . . . .	—	17. Duffená poljivka s post- nj mišfeninkau . . . . .	—
9. Čočková poljivka . . . . .	200	18. Poljivka žlutá s roso- lem . . . . .	205
10. Grachová poljivka . . . . .	—	19. Poljivka s mýchanými knedličky . . . . .	206

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
20.	Petruželová voda . . . . . 206	21.	Hrachová polívka se svjtečkami . . . . . 206
	Fasířovaná ryba místo hovězého masa . . . . . 207		

## W e g c e .

1. Wegce na francouzský způsob . . . . . 208	9. Switek z wagic s hau= bami . . . . . 210
2. Nadjvané wegce . . . . . —	10. Wegce se sladkou sme= tanau . . . . . 211
3. Michané wegce se sar= delemi . . . . . 209	11. Wegce s kyselau sme= tanau . . . . . 212
4. Sázené wegce se sarde= lemi . . . . . —	12. Haubowec . . . . . —
5. Wegce s haubami . . . . . —	13. Haubowec se zemčátky . . . . . 213
6. Nadjvané wegce na giný způsob . . . . . —	14. Michané wegce s okur= kami . . . . . —
7. Wegce michané s hřib= kami . . . . . 210	15. Umuletky se sardeli . . . . . 214
8. Nadjvané wegce s ra= kami . . . . . —	16. Michané wegce s raka= mi a šparglemi . . . . . 215

## T r e s k y .

1. Treska (Stočíš) o= masťená s křenem . . . . . 215	3. Treska smažená . . . . . 216
2. Treska s omáčkau . . . . . 216	4. Treska se sardelemi . . . . . —

## R o z l i č n é r y b y .

1. Kapr na černo . . . . . 217	13. Losos a pstruhy na mo= dro . . . . . 221
2. Kapr na modro . . . . . —	14. Mníky pečené . . . . . 222
3. Kapr pečený s kyselau smetanau . . . . . 218	15. Kuhuř pečený . . . . . —
4. Kapr marnýřovaný . . . . . —	16. Kuhuř marnýřovaný . . . . . 223
5. Kapr smažený . . . . . —	17. Šneky s křenem čili weymrdau . . . . . —
6. Sulcovaný kapr . . . . . 219	18. Šneky nadjvané . . . . . —
7. Štika omasťená . . . . . —	19. Dcástky šnečí . . . . . 224
8. Štika s cytronowau omáčkau . . . . . 220	20. Žáby zabelávané s pe= tružilkau . . . . . —
9. Štika se sardelowau o= máčkau . . . . . —	21. Žáby smažené . . . . . —
10. Štika s kyselau sar= delowau omáčkau . . . . . —	22. Račky se smetanowau o= máčkau . . . . . 225
11. Štika s knedličkami . . . . . 221	23. Dwesničky s omáčkau . . . . . —
12. Štika s rakami . . . . . —	Dwesničky a mřeně sma= žené . . . . . 226

## Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
24. Muffle s vínem . . .	226	30. Štika s austryemi . . .	229
25. Žáby dusené . . .	—	31. Štika s kyselau smetanau . . .	—
26. Fassjromanj racy s karfiolem . . .	227	32. Šneky s vínau omáčkau . . .	230
27. Smažená štika s musflemlí . . .	—	33. Studená štika s rosolem (poštnj aspik) . . .	—
28. Štika sardeli prostrkaná . . .	228	34. Kapr se sardeli . . .	232
29. Kapr na černo na gihný způsob . . .	—	35. Gežek ze štiky . . .	233

## Maučných gidel a nákyů

### obdělenj druhé.

1. Dobré knedličky tak nazvané šitické . . .	233	28. Štrubličky z nublomého těsta . . .	244
2. Knedličky ve smetaně . . .	234	29. Nudle s gablky . . .	245
3. Žemlowá buchta s hrozňnkami . . .	—	30. Krupičný náky s mandlemi . . .	—
4. Nudle s rakami . . .	—	31. Švitek z mrkve . . .	246
5. Nudle smažené . . .	235	32. Gidlo oplátkové . . .	—
6. Nudle ve smetaně . . .	—	33. Šličky s raký . . .	247
7. Šmorn z mauky . . .	236	34. Štrudle válená s gablky . . .	—
8. Šmorn ze žemličky . . .	—	35. Račový náky . . .	248
9. Šressňowec . . .	237	36. Polenta . . .	—
10. Bublantina šwestková . . .	—	37. Nudle s mandlemi . . .	—
11. Želnjky . . .	—	38. Náky zemčatový . . .	249
12. Želné švitky . . .	238	39. Náky z amoletek . . .	—
13. Želné ševššky . . .	—	40. Pišškotový náky s mandlemi . . .	—
14. Šurečký turban . . .	—	41. Náky chlebowý . . .	250
15. Wandličky račové . . .	239	42. Mandlowý náky s tvrdými žloutky . . .	—
16. Pečená gablka . . .	240	43. Buding se lágo . . .	251
17. Kossičky se šató . . .	—	44. Smažené žemličky . . .	—
18. Gablka w županu . . .	—	45. Švitek z wjna . . .	252
19. Račová štrudle . . .	241	46. Náky špenátový . . .	253
20. Náky čokoládový . . .	—	47. Krém s rumem nejméně pro 12 osob . . .	—
21. Krém . . .	242	48. Račový buding . . .	—
22. Šwarohové knedle . . .	—	49. Žemčata s wegcemí . . .	254
23. Šwarohové ševššky . . .	—	50. Šité želnjčky . . .	255
24. Buchtičky s krémem . . .	243		
25. Krém wanylowý . . .	—		
26. Račový krém . . .	—		
27. Poštnj gidlo z šličků . . .	244		